Osservatorio Host, novità sul fronte delle macchine espresso

macchinepercaffe-3da493f5

L’impegno delle aziende sul fronte dell'innovazione, le macchine per caffè

«Non si può certo dire che gli sforzi di fare formazione non abbiano avuto un impatto significativo sull’industria del caffè», afferma dal canto suo **Brad Buchanan, General Manager Coffee Media & Events** di Prime Creative Media ed esperto intBradernazionale del settore. «Dal lato della produzione, sono sempre più numerosi i coltivatori e le cooperative che ottengono la certificazione Q-Grade rilasciata dalla Specialty Coffee Association, sia americana sia europea (SCAA e SCAE): diventando in grado di riconoscere le varietà migliori, riescono a produrre caffè di maggiore qualità. Dal lato del consumo, anche i baristi hanno a disposizione un’offerta di formazione molto più ampia e qualificata che in passato. Gli standard sia della SCAE e SCAA sia del World Barista Championship [associazioni regolarmente presenti a Host con i loro eventi, NdR] sono sempre più elevati ogni anno che passa e le competenze che diffondono filtrano a tutti i livelli del settore».

Ma la formazione deve riguardare anche la parte tecnologica. «Mi viene da pensare alla pulizia della macchina», riprende Sanapo. «Ho sentito dire che va eseguita una volta la settimana così da mantenere il sapore per le tazzine successive. Ma il caffè contiene oli e grassi che si vanno a incrostare e irrancidire, e rovinano il gusto del caffè che viene fatto. La macchina va pulita giornalmente».

E come fare arrivare queste informazioni ai baristi che lavorano nelle decine di migliaia di bar disseminati per l’Italia, che, ricordiamolo, presenta la più elevata densità di pubblici esercizi in Europa?

Gruppo Cimbali e Faema

filippomazzoniSono le stesse aziende del settore a impegnarsi in prima fila nella formazione dei professionisti. Il **Gruppo Cimbali**, per esempio, si affida al trainer **Filippo Mazzon**i che è stato protagonista anche di alcune lezioni a Barista&Farmer, reality show online dedicato appunto ai baristi. Un altro importante contributo di Cimbali alla cultura di settore è il Mumac, il Museo delle macchine

per caffè realizzato presso la sede aziendale a Binasco, presso Milano, che raccoglie centinaia di esemplari di tutte le marche, rappresentativi dell'intera storia della macchina per caffè.
Ma anche la tecnologia, ovviamente, riveste un ruolo chiave nelle strategie aziendali. Per quanto riguarda la connettività, le nuove macchine medio e alto di gamma Cimbali e Faema sono equipaggiate con tecnologia Bluetooth, grazie alla quale il macinadosatore è in costante dialogo con la macchina per verificare la correttezza dell'estrazione ed eseguire, in modo automatico e senza alcun intervento da parte del barista, eventuali variazioni sulla macinatura e sulla dose in modo da offrire sempre un perfetto caffè espresso. Nella gestione dei parametri la tecnologia HD, applicata ai recenti modelli M39 e a M100 a marchio Cimbali, consente di gestire e guidare il processo di estrazione in modo semplice e intuitivo. In questo modo il barista potrà gestire autonomamente la regolazione della temperatura di erogazione e la pressione dell'acqua sul pannello di caffè attraverso il settaggio del profilo ideale, in funzione della miscela utilizzata, per esaltarne le caratteristiche organolettiche.

La Marzocco

chrisUn'evoluzione che non riguarda solo l'Italia, come spiega **Chris Salierno**, Marketing Director de **La Marzocco**: «Oggi vediamo una forte crescita dell'Estremo Oriente e dell'Asia in generale. In particolare la Corea rappresenta un mercato di primo piano. In questo momento stiamo investendo sul mercato coreano: abbiamo infatti aperto una filiale a Seul. Oggi il 98% del fatturato de La Marzocco arriva dall'export: siamo percepiti all'estero un po' come la Ferrari delle macchine da caffè. Da qui nasce l'orgoglio di essere presenti anche sul territorio nazionale. Dall'anno scorso una nostra macchina da caffè è presente presso lo storico Caffè Florian in Piazza San Marco a Venezia».

Astoria

Per Astoria fare cultura del caffè significa anche attenzione alla sostenibilità ambientale ed etica del prodotto. La nuova generazione della Plus4You è una macchina che ha come contesto d'elezione tutti quei locali in cui il caffè è un prodotto di punta: il suo caffè è infatti certificato da **INEI - Istituto Nazionale Espresso Italiano**. Ma non solo: è una serie di macchine per caffè a basso impatto ambientale che consentono di ridurre i consumi fino al 47,6% rispetto alle macchine tradizionali. Senza tacere la componente etica, testimoniata dalla collaborazione con l'organizzazione no-profit Coffee Kids, finalizzata a supportare le popolazioni impegnate nella filiera del caffè dell'America Latina tramite la donazione di parte dei ricavi. Dal punto di vista tecnologico, la nuova generazione della Plus4You può anche essere equipaggiata con un sistema di telemetria per il controllo in remoto dei parametri di funzionamento e di consumo, particolarmente utile nell'ottica del torrefattore. Il display vede poi l'introduzione di un capacitive touch screen di ultimissima generazione.

Nuova Simonelli

Dal canto suo, **Nuova Simonell**i ha introdotto la nuova Victoria Arduino, declinazione contemporanea dello storico modello dell'azienda: si chiama Theresia in onore del fondatore dell'azienda ed è una macchina semplice da usare, ma tecnologicamente all'avanguardia. È dotata, infatti, dell'innovativo sistema T3 (tridimensionalità della temperatura), già sviluppato da Nuova Simonelli per la Aurelia II, la macchina ufficiale del World Barista Championship. Anche con Theresia, quindi, è possibile impostare, con la massima accuratezza, tre diversi parametri di temperatura: vapore, acqua infusione e gruppo erogazione, assicurandosi così estrema precisione e quindi eccellenti estrazioni.

Caffè Vergnano

Tra i torrefattori che stanno integrando la loro offerta si segnala la creazione di macchine compatibili con Èspresso1882 firmate **Caffè Vergnano**. «È nata così la macchina Trè, che racchiude nel suo nome la semplicità di utilizzo: in tre sole mosse è possibile erogare il migliore degli espressi italiani". "Realizzata in rovere (nelle tinte legno, bianca o nera) è una macchina 100% Made in Italy, silenziosa e dal design inconfondibile. L'ultima nata, la Trè+ è stata studiata per erogare al meglio sia il caffè che il thè senza necessità di risciacquo grazie al doppio circuito».

Osservatorio Host - Coffee Industry all'insegna dell'innovazione